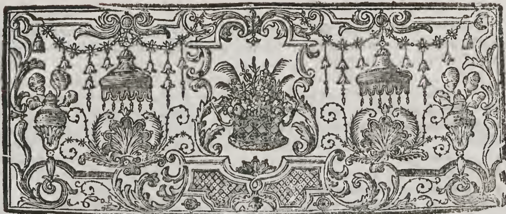


DEO OPTIMO MAXIMO
UNI ET TRINO,
VIRGINI DEI-PARÆ, ET S. LUCÆ,
Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
mane discutienda, die Veneris vigesima-nonâ mensis Maii, anno Domini M. DCC. LXXVIII.

JOANNE-JACOBO NOLLAN,
Doctore Medico, Præside.

De variorum Liquorum Vinosorum diæteticis proprietatibus.

PER universum ferè terrarum orbem, homines naturâ propulsi potus quæsiverunt qui vires aut labore, aut ætate, aut morbo fractas excitarent, mentem pacarent miseriis circùm volventibus turbatam, & animis dejectis hilaritatem conciliarent; nimis sæpe voluptati indulgentes insidiosæ & bonis abutentes!

Cum plurimi sint liquores vinosi variis præditi dotibus, non abs re erit considerare principia quibus judicari possunt à Medico, & eorum usum dirigi. Hæc paucis attingere mens est. Abundat in naturâ substantia dulcis quæ animalibus non carnivoris præcipuum alimentum est, quæ magis, aut minùs solubilis in aquâ, illi viscositatem impertit; ex quo caractere mucosum corpus illam cum chemicis quibusdam dico.

Corporis mucosi variæ sunt species, quæ solutæ inaquæ quantitate determinatâ, ex se, aut fermenti ope, facilius, aut difficilius fermentationem subeunt vinosam, omnium facillimè, mustum, sive succus expressus uvarum.

Musto igitur vasis idoneis contento, brevi motus internus excitatur, quo particulæ conteruntur: aer fixus qui corporis mucosi compositionem copiosè ingreditur, liber fit & avolat: partes inertes ad superficiem rejiciuntur, ex quâ ad imum paulatim delabuntur sub finem fermentationis. Partes decompositæ per affrictum, nova contrahunt fœdera, novas patiuntur combinationes: inde nascitur vinum quod separatur à fœcibus, continuante tamen lentâ fermentatione. Hæc sunt in vino principia: 1°. calore leni facile separabilis spiritus ardens: 2°. pars corporis mucosi non adhuc decomposita, sed plus, minùsve immutata. 3°. tartarus, sal ex alkali vegetabili & acido peculiari prædominante compositus & jam in musto existens ante fermentationem: 4°. aqua: 5°. in vinis præcipuè rubris, pars colorans.

Hæ partes variant maximè in diversis vini speciebus, ut solo palato percipiendum est, & ex his pendent diversitates vinorum & illorum proprietates diæteticæ.

Spiritus ardens copiosè educitur ex vinis quibusdam, parcè ex aliis. Sic Neumannus ex vini malvatici libris duabus obtinuit uncias quatuor spiritûs vini rectificati; ex eâdem quantitate vini alicanti uncias tres, drachmas sex, dùm ex Hispanici vini libris duabus, dumtaxat unciam unam. & drachmas duas eduxerit (1) Hoffmannus multò majorem habuit spiritûs quantitatem ex vino Hungarico quam ex Burgundico, ex isto, quam ex Rhenano, ex Rhenano quam ex Franconico(2).

Vina quæ magnam quantitatem spiritûs continent maxime calefaciunt; temperamentis pituitosis: cachecticis conducunt; sed his ipsis moderatus eorum usus esse debet. Facile inebriant, deficcant. juvenibus infensa, cutem deturpant, *vultu ipso mores incusante*, ait celeberrimus Lorry (3), *quo piaculo immunes sunt leves vinorum species, peccant verò plurimum quæ generosiora sunt.*

Mucosa pars præcipuè saporem vinis impertit, acerba vel dulcis, in acidum plus minusve prona; hæc artificialiter adaugetur vel evaporatione partis aquosæ, vel additione musti evaporati, ut fit in Italiâ *vino cotto* nec non in Hispaniâ, vel deficcatione uvarum, ut Hungaricorum morem esse nos docet Hoffmannus (4) hoc principium, si copiosum sit, nutritivam, ac corroborantem vim conciliat vinis quæ plerumque difficiliùs transeunt in acidam fermentationem; Hispanica & Hungarica in exemplo esse possunt. Hæc vina igitur conveniunt temperamentis debilibus quæ nutritione & corroboratione egent, ac præcipuè acido laborantibus, nec non ætate provectis.

Gelu possunt concentrari spiritus & pars mucosa, experimento jam Paracelso cognito, sed accuratiùs à Stahlio instituto. Hoc artificio possunt generosissima reddi vina & maxime durabilia (5) Pro tartari quantitae magis aut minùs aperitivum est vinum; undè vina tartaro referta, & illa quæ mucosâ parte donantur

---

(1) The Chemical Works of Caspar Neumann, abredged and methodized by William Lewis, p. 447.

(2) Observ. Phys. Chem. lib. 1.

(3) De morb. cutan. pag. 40.

(4) Loc. cit.

(5) Observat. select. Phys. Chem. Medic. &c. Mem. Octb. cap. 5.

acidulâ conveniunt obefis hominibns, fitim maximè temperant, juvenes minus calefaciunt, urinas & tranfpirationem cient; *vina acida frigefaciunt & attenuant & humectant* (6). per alkalia, per ferrum, per præcipitata mercurii aut ejus calces facile poffunt medicata reddi. Cum vina corruptioni & putridis morbis refiftat (7), debent hæcce præ aliis illâ proprietate prædita effe.

Pars colorans ex pelliculâ uvarum motu fermentativo plerumque feparatur & folubilis redditur. Sunt uvæ quæ in interiori eam poffident. Eâ non omninò carent fubftantiâ vina alba quædam, cnm tefte Hoffmanno, *in vinis v. g. Rhenano & Francico, oleo tartari per deliquium, vel fpiritu falis ammoniaci affufis, flavus color in brunnum degeneret* (8).

Hæc fubftantia fermentationis progreffui refiftit, ita ut, cæteris paribus, diutiùs fervari poffint, & fecuriùs ultra maria devehi vina quæ majori hujus quantitate prædita funt : hæc adftrictione quâdam donatur & indè in vinis rubris refiduum, deftillatâ fpirituosâ parte, multò acerbius eft quam in vinis albis. In laxioribus igitur fibris profunt vina coloris intenfi, evacuationibus nimiis moderandis idonea funt, ftomachis proficua aciditati pronis aut morbo debilitatis, maxime fi unà adfit copiofa mucofa pars.

Poteft aer fixus retineri in vino aut rursùs generari per additam fubftantiam fermentefcibilem eodem fœtam, & proinde vina facilius inebriant, ftomachum aliunde & alia vifcera corroborant, urinas cient.

Hujus principii non abfurdam fibi efformarunt ideam prifci in arte magiftri. Illud dicit Boerrahavius fpiritum fubacidulum, acrem, mire elafticum (9). Præcipuas ex illo principio thermarum & acidularum aquarum virtutes deducit Hoffmannus, quo *fi per calorem & aeris liberum acceffum privantur, mox earum falubris virtus expirat, ac elanguefcit.* *Simili ratione fpiritus ille aereo-elafticus in vinis impellit & promovet non modo folidorum, fed & fluidorum motum, fibrafque motrices ad blandas contractiones animat* (10). Stahlius illud confert cum halitubus carbonum & ex aliis corporibus accenfis fefe extricantibus, quos percipit in novas denuo mixtiones compingi, & ex quibus verofimillimum invenit venerandus vir, haurire nutritionem refiniferas arbores in fabulo puro crefcentes : ex illo principio compreffo in vinis & cerevifiis, hos liquores fpumefcentes effe dicit & generofiores : concludit *fubftantiam illam quæ fummâ fuâ mobilitate elafticâ aerem mentitur, nequaquam ita fimplicem & purum aerem effe, fed potius pinguedinis vegetabilis tenuioris portionem, feu de mixturâ ipsâ pinguedinis* (11).

Fermentationis fpirituofæ aliud eft productum Cerevifia, Ægyptiorum inventum : ex diverfis præparatur farinaceis feminibus : fed cum farina horum feminum minime ex fe folubilis fit in aquâ, neceffaria eft germinatio, quâ præviâ, hæc folubilis evadit, mucofi corporis omnes proprietates adepta, dulcis nempe, fermentationi vinofæ idonea, mediante tamen fermento.

Conftat cerevifia 1°. corpore mucofo ex variis feminibus defumto, plus minùsve immutato : 2°. parte fpirituosâ : 3°. aquâ : 4°. parte extractivâ lupuli aut

---

(6) Hyppoc. de Diæ. lib. 2.
(7) Pringle, Malad. des Arm. t. 2. p. 167.
(8) Loc. citat.
(9) Chem. tom. 2, pag. 111.
(10) Obferv. Phyf. Chem. p. 80.
(11) Zymotechn. cap. 10.

additorum aromatum ; ex his infinitæ ſunt diſcrepantiæ inter cereviſias reſpectu ſaporis, odoris, conſiſtentiæ, virtutis.

Tanta eſt cereviſiarum diſcrepantia reſpectu quantitatis ſpiritûs inflammabilis, ut Neumannus in aliquibus generoſis cereviſiis drachmas decem ſpiritûs inflammabilis ex libris duabus obtinuerit; ex aliis verò communibus duntaxat drachmas tres. Pars mucoſa etiam maxime variat in cereviſiis : ex quârumdam libris duabus habuit idem illuſtris Chemicus ſolidæ materiæ uncias quinque, dum aliæ ſuppeditabant tantum unciam unam & drachmas tres (12). Celeberrimus Rouelle ex duabus libris cereviſiæ pariſienſis obtinuit uncias quatuor reſidui conſiſtentiâ electuarii præditi, cujus worta (decoctum) illi præbuerat uncias ſex.

Hæc pars in cereviſiis ſemper acidula eſt ex Neumanno, etiamſi ob lupulum ſenſu non percipiatur : examinavit cereviſias quarum libræ duæ ſaturabant drachmas quatuor grana quadraginta-quatuor. Eadem quantitas cereviſiæ quæ omnium minime acida fuit, ſaturavit tamen hujus ſalis drachmam unam grana duodecim ; ad ſalubritatem hujus partis cereviſiæ multùm conferre videtur ſufficiens wortæ coctio : *inſufficientem decoctionem nos expendere cogimur noxiis flatibus diſtendentibus, debilitato ventriculo, depravatâ digeſtione, aſthmate ac pectoris oppletione, aliiſque incommodis quæ ab hujuſmodi reportamus hauſtâ cereviſiâ* (13). Etiam ope gelu ſublatâ aquâ generoſiſſimam reddidit cereviſiam Stahlius.

Lupuli quantitas, & coctionis modus varietates quoque magnas in cereviſis afferunt.

Cereviſia aere fixo imbuta, Anglis *bottle beer* dicta, ab hoc principio, ut vinum, proprietates mutuatur. Ex his paucis apparet quantâ cum cautelâ tentandæ ſint Medico cereviſiæ, antequam earum uſum ſuadeat. Quæ tenuis & diluta eſt, etiam febricitantibus ex Sidhenamio (14) propinanda eſt. Quæ generoſa eſt, calefacit, nutrit, corroborat, qualis celebris Mumia Brunſvicenſis quam ad vires reparandas maxime laudant Swietenius, & alii clinici. Cereviſiæ quæ aromatibus condiuntur, ut apud Germanos mos eſt, niſi prudentiſſime aut ex propoſito conficiuntur à Medicis facile repudiandæ ſunt (15). Videntur autem omnes cereviſiæ pueris non propinandæ, neque illis in quibus aciditate laborat ſtomachus.

Vina ex ſucco pomorum & pirorum præparata, ſiceræ nuncupata, poſſunt tum ſapore, tum ſalubritate præſtantia eſſe : *ex piris muſcatellinis vinum cum malvatico ubi de certans & ex pomis biſtorfianis productum vinoſum cum neccarano ſuavitate multum conveniens interdùm præparari certum eſt* (16).

---

(12) L. c. citat.

(13) Urban. Hierne act. Chemic. tom. 2, p. 182.

(14) Oper. p. 38.

(15) Circa aromatum virtutem calefacientem difficilius eſt quam vulgò exiſtimatur, judicium proferre : attamen minùs ex ſapore quam ex odore vis calefaciens illis adſcribenda eſſe videtur ex Hoffmanno, (Obſerv. Phyſico Chem. p. 3.) ità ut aromata fragrantia quemadmodum cariophyli & cinnamomum, oleum acrius ſuppeditent per deſtilationem & magis calefaciant quam zingiber vel piper. quæ odore fere vacant : imo iſta poſteriora ab aliquibus etiam frigefacientia cenſentur : indi quos Bontius ſalutis maxime curioſos eſſe dicit, & piperis magnâ quantitate uti, ab illo refrigerium produci exiſtimant : ea eſt etiam opinio Neumanni, ex pipere deglutito tantùm abeſt ut æſtum in ventriculo perceperit doctiſſimus Gaubius, ut etiam repetito ſæpiùs experimento viſus fuerit aliquando frigedinem quamdam intùs ſentire ; ex eodem nec pauco comeſto numquam animadvertit pulſum ſuum excitari, cæteroquin valde mobilem ad ſtimulos calefacientes. (Adverſ. var. argum. p. 73.)

(16) Junker. conſpe Chem. tom. 2, p. 493.

Sicera ex pirorum ſucco, *le poiré*, ſi ritè conficiatur, præcipuè maximam cum vino uvarum ſimilitudinem habet, ex eo quod tartarum & quidem copioſe contineat, uti obſervavit peritiſſimus Rouelle, etiam in ſucco pirorum non fermentato, ita ut chemicâ encheireſi aliquando detegi non poſſe videatur, aliter ſentientibus claris viris, pirorum ſiceram inter & verum vinum differentia.

Non inde timeamus ne pro vero vino vendatur liquor tam ſimilis: quid intereſt, ſi ſalubritate, ſi ſuavitate æquet vinum? cur uvas pomis & piris præſtantiores judicaremus nos Medici?

Exiſtit in quorumdam mente præjudicium adversùs hunc liquorem; ſed in Provinciis pluribus Galliæ & Angliæ innocui eſt uſus, & ſi alicubi nocivus obſervatus fuerit, maximâ curâ perpendendum eſt, num fraudulenter plumbo dulcis reddatur qui aciditate frequenter peccat, & num plumbum adhibeatur in prelis aut in vaſis quæ ejuſdem confectioni ac conſervationi dicantur: ex hoc enim fonte probavit doctiſſimus Baker ſcaturire mala endemia quorum ignorabatur cauſa (17), & ad hæc etiam in aliis vinis attendendum eſt.

Sed cum ſicera plerumque minùs generoſa ſit quam vinum, cumque ad aciditatem facile vergat, commendanda præ vinis eſt juvenibus, bilioſis, ſanguineis.

Methum, ſeu mulſum, ſeu hydromel vinoſum in Livoniâ, in Poloniâ & aliis quibuſdam regionibus in uſum venit. Mellis uſum magni faciebant veteres: *Multi*, inquit Plinius, *ſenectam longam mulſi tantum nutritu toleravere, neque ullo alio cibo celebri Pollionis Romuli exemplo quem centeſimum annum excedentem cum divus Auguſtus interrogaret quânam ratione maxime vigorem illum animi corporiſque cuſtodiſſet, ille reſpondit: Intùs mulſo. foris oleo*(18). Democritum ſimilia reſpondiſſe aiunt interroganti quâ ratione homines vitam diuturnam degere poſſent: *Si corpora exteriora oleo, interiora autem melle inungerent.* Extrà dubium eſt igitur ſaluberrimum nec non gratiſſimum potum conſtituere poſſe mulſum: notante Plinio, *vetuſtate ſaporem vini aſſequitur* (19). Differenti reperitur ſapore ac virtute pro ratione qualitatis mellis, ipſius quantitatis relativè ad aquam adhibitam, pro ratione præparationis, additorum aromatum & vetuſtatis.

Plurimæ exiſtunt baccæ quæ ſuccum præbent ex quo fermentationis ope præparari poſſunt potus vinoſi, qualia ſunt ceraſa nigra, rubi idæi, fragariæ, ribes, baccæ juniperi, &c. à ribe fructu rubro vinum non ingratum præparavit urbanus Hierne additâ fermenti cereviſiani paucâ guantitate (20) conferri poteſt doctiſſimus Wallerius de baccis quibus frigidarum regionum incolæ uvas ſupplere poſſunt (21).

Ex ſaccaro generoſiſſimum liquorem vinoſum confici poſſe omnibus notum eſt (22) qui tamen fragrantiâ vini careat per addita alia introducendâ, præcipue

---

(17) An inquiry concerning the cauſe of the endemial colic of Devonshire. Medical tranſactions. Vol. 1. p. 175 ibid. p. 257. vol. 2. p. 419.

(18) Plin. natur. Hiſt. lib. 22. cap. 24.

(19) Ibid. lib. 15. cap. 17.

(20) Loc. cit.

(21) Der Phyſiſchen Chemie von Gotſchalt, Wallerius, &c. ins deutsche uberſeſtzt von D. Chriſt Andr. Mangold. p 356.

(22) Waller. ibid. Urb Hiern. tom. 2. p. 188. Becch. Phyſ. Subter. Cum ſal lactis eadem præbeat producta in analyſi per ignem ac ſaccarum. (Journ. de Médec. Mars 1773.) Tentavi num etiam fermentationem facile ſubire valeret; itaque hoc ſale ſaturavi aquam quæ acquiſierit dulcem & gratum ſaporem: hanc expoſui per menſem circiter calorè ſolis æſtivi; ſed nullo modo

per additos succos fructuum enumeratorum ; ex miscelâ enim horum fructuum cum saccaro aut melle gratissimi & saluberrimi possunt præparari potus vinosi.

Hic verba non faciam de spirituosis quibusdam liquoribus rarioribus & parum cognitis, quales sunt qui præparantur ex palmarum quarumdam succo (23), ex orizâ, ex granis mays, ex cassavæ farinosâ radice. ex patatas, ex lacte equino (24).

Vinosi liquores varias ab ætate subeunt mutationes & variis obnoxii sunt correctionibus & mangoniis quæ à Medicis apprimè æstimanda forent. De his nimiùm obscuris quædam consideremus in vino proprie dicto. Fermentationis primo impetu refrænato, vinum in cadis excipitur ne effugiat efformata spiritu sa pars; aliquandiu tamen pergit fermentatio quâ adaugetur quantitas spiritûs, aer fixus adhuc extricatur, & dulcior redditur mucosa pars; hæc per aliquot menses durat plus minùsve secundùm gradum caloris loci, naturâm vini & communicationem cum aere externo, & tandem definit in fermentationem omninò insensibilem. Eâ periodo quâ terminatur prima fermentatio, tunc maxime viget vinum; maximâ enim quantitate spiritûs scatet, acerbitatem plerùmque adhuc conservat quâ constringuntur laxiores stomachi & intestinorum fibræ, mucosi corporis copiosâ parte gaudet quâ nutrit; sed sive avolet, invitis cautionibus spirituosa pars, sive reactione aliarum partium & temporis decursu cui saxa non resistunt, destruatur, certum est ex vinis vetustis, etsi palato magis arrideant, minorem quantitatem spiritûs, nec non materiæ mucosæ arte chemicâ obtineri; pars ipsa colorans partim sese præcipitat, partim alteratur & destruitur, & tandem vinum generosum vappidum evadit, si priùs in eo non excitetur fermentatio acida.

Debilibus igitur, causariis, senibus, cachecticis laudanda sunt vina acerba & recentia (25) quæ nihil amiserunt; in usu verò vitæ communis anteponenda sunt

---

immustata fuit: prout evaporabatur liquidum, crystallos efformabat sal immutatum. Ex hâc ad fermentationem, tum spirituosam, tum acidam inaptitudine, suspicor in hoc sale seu potius saccaro validam esse vim antisepticam, nondum instituto experimento.

(23) Arbores plures, bebulæ v. g. effundunt etiam in Europâ succum qui saccarinam substantiam continet fermentationi vinosæ idoneam. Kaim. in suec. transact. ad annum 1751 & 1754.

(24) Gmelin, Voyag. en Siber. Lac equinum sine fermentationis ope inebriare confirmavit Gmelin, immortali Hallero. Elem. Phys. tom. 7. part. 2. p. 37.

De fermentatione lactis sequentes mihi communicavit celeberrimus mihique maxime colendus d'Arcet observationes quas ex Russiâ habuit. Excipitur lac equinum in utre ex pelle equinâ confecto cum vigesimâ-quartâ circiter parte aquæ ebullientis; agitatur hoc mixtum: huic adjicitur cyatus fæcum hydromelis vinosi per furfuris frumenti manipulum coagulatarum; pannis laneis involvitur uter: post quadrantem horæ jam possunt uti liquore fermentato quem *coumis* vocant: quotidie adduntur lac & aqua calida, usquedùm coumis spirituositas debilitari persentiatur.

Calmuccentes lac equinum & vaccinum ad hanc operationem miscent.

Tartari adhuc conficiunt spirituosum liquorem, fermentationem excitando in lacte cum melle, piris, vel cerasis mixto: hunc potum dicunt *craine*.

Proprietatem fermentescibilem lactis apud has gentes deducit ingeniosus observationis auctor, ex lætis pascuis quibus harum gentium continuo peregrinantium vescuntur pecora: existimat substantiâ fermentescibili graminum succulentorum turgere hoc lac: observat per æstatem solam spirituosos liquores ex lacte posse præpari; sed ubi herbæ dessicantur necessario adhibendam esse orizæ farinæ parvam quantitatem quâ mediante in cæteris regionibus ex lacte, ut expertus est, possunt quoque confici liquores fermentati, qui deinde destillatione spiritum ardentem effundunt, saporis tamen discrepantis à spiritu ardenti vini.

Addit in hoc ordine fermentescibiles esse lactis species: lac camæli, equinum, asinimum, posteà vaccinum: lac ovis & capræ parvam quantitatem spiritûs suppeditant.

(25) Boer. de Cognos. & cur. morb. aph. 28.

vina quorum vetuſtate fracta eſt vis acerba & ſpirituoſa & imminuta eſt quantitas corporis mucoſi ſuavioris redditi.

Vini correctiones locum habent vel in muſto ante fermentationem vel in vino jam producto.

Ut vinum generoſius producatur muſti minuitur pars aquoſa per evaporationem, vel per deſſicationem uvarum vel iſtius adaugetur mucoſa pars per additum muſtum evaporatum ut dictum eſt. Muſti & vini corriguntur acerbitas, aciditas & fatuitas variis mediis.

Uvarum immaturum ſuccum ita corrigi poſſe ſaccaro ut inde fiat vinum generoſum & ſuave nuper experimentis luculentis in aprico poſuit celeberrimus Macquer; melle addito aut ſucco fructuum quorumcumque dulcium qui etiam, frambæſiarum exemplo fragrantiam jucundam addere poſſunt id pariter præſtari poſſe manifeſtum eſt, & quidem innocue, ſed in vinis fermentatis hæc non poſſunt adhiberi, quia novam fermentationem facile excitant; illis verò poſſunt addi vel muſtum evaporatum, vel ſucci fructuum euaporati in conſiſtentiam à Pharmacopeis electuarii dictam; tunc enim fermentationem difficillime patiuntur; an idem dicendum ſit de melle cocto me latet; ſed ſaccarum fermenteſcibilem naturam non videtur facile amittere coctione & evaporatione. *Quoties*, inquit Boerrahave, *contigerat fermentabilia nimis acida obſtare ſuæ fermentationi, viſum tum fuit admiſtu pauci alkalini prudenti facilius induci hanc operationem rursùmque ſi forte ſub putridi quid oriretur in fermentabili materie, tum parcâ ſolertique immiſtione acidi reſtituebatur amiſſa fermentandi aptitudo* (26).

In quibuſdam Galliæ Provinciis immaturarum uvarum corrigunt aciditatem calcis parvam quantitatem in muſtum projiciendo.

In vino adhiberi quoque poſſunt alkalia & terræ calcariæ, modo tam modica ſit aciditas ut horum parvâ quantitàte poſſit corrigi; aliter aceto conficiendo deſtinandum eſt vinum; hâc enim additione ejus alterantur color & ſapor. Correctio per terram calcariam poſtponenda eſt, quia vinum ad putredinem celerem ducere videtur, ut admonet celeberrimus Macquer (27). Alteratio per terram calcariam facile cognoſci poteſt addito ſale alkali quod illam præcipitat: huic obnoxiæ ſunt ſiceræ (28).

Nimis notum eſt plumbum aciditatem corrigere & vinis jucundum ſaporem conciliare. Hoc mangonium facile detegitur mediis vulgo ipſo notis.

Spirituoſa pars aliquando ſuperadditur vino; ſic ſæpiſſime conficiuntur vina quæ dicuntur *de liqueur* ex vinis mediocribus, ſaccaro & ſpiritu vini, additâ etiam parvâ quantitate aromatis cujuſdam; inſalubre cenſeo mangonium & damnandum; nam ſublatâ connexione naturali cum aliis principiis per deſtilationem acrior evadit ſpiritus vini, cum illis rursùs unionem non contrahit, fibras humanas magis deſſicat & nervoſum ſyſtema vellicat. Hanc mixtionem facile detegi poſſe autumo, ſi in alembico minimo & caloris gradu leniſſimo deſtillemus portionem vini quod ſuſpicamur: ſi primæ guttæ quæ ſtillant ſint valde ſpirituoſæ, tunc certum erit ſpiritum ſegregatum jam exiſtere in vino & fraude poſteriùs fuiſſe additum; ſi verò primæ guttæ ſint aquoſæ, tunc vino non adjectus erit ſpiritus.

---

(26) Chem. tom. 2. p. 109.
(27) Dict. de Chim. vocab. vin.
(28) Cl. la Folie, Journ. de Phyſiq. Mai 1775.

Color vino etiam adjicitur ; ad hoc propositum vulgò adhibetur vinum saturatissimum , quale est vinum uvarum interiùs coloratarum Cadurcense , & Ruscinense v. g. aliquando adhibitæ fuerunt baccæ sambuci fragrantis aliquid spirantes , & in his nihil damnandi invenio.

DOMINI DOCTORES DISCIPLINÆ MAGISTRI.

M. Guillelmus - Josephus DE L'EPINE , *Antiquior Scholarum Magister , Antiquus Facultatis Decanus , Academiæ Censor.*

M. Carolus GEILLE DE ST.-LEGER , *Eques, Consiliarius Medicus Regis ordinarius , primi ordinis & totius Equestris agminis in exercitu Medicus primarius.*

M. Alphonsus-Vincentius-Ludovicus-Antonius LE ROY.

DOMINI DOCTORES DISPUTATURI.

M. Joannes - Matthæus DE FRASNE , *rei Herbariæ Professor designatus.*

M. Joannes-Carolus DE BROTONNE.

M. Claudius - Franciscus GRANDCLAS , *Eques , Stanislaï I , Poloniarum Regis , olim Consiliarius Medicus & Regiorum Exercitûum à Consiliis Medicis.*

M. Joannes - Baptista JUMELIN.

M. Jacobus - Ludovicus ALLEAUME , *Facultatis ex-Decanus & Militarium Nosocomiorum ad Regis Exercitum , necnon in Insulis Americanis nuper Medicus Regis.*

M. Joannes-Franciscus-Clemens MORAND , *Eques , in Regiâ Scientiarum Academiâ Pensionnarius ordinarius , in Regiâ Invalidorum domo Antiquus Coadjutor Medicus.*

Proponebat Parisiis CLAUDIUS - LUDOVICUS BERTHOLLET , è Diœcesi Genevensi , Saluberrimæ Facultatis Medicinæ Parisiensis Baccalaureus, Theseos auctor. A. R. S. H. 1778.
A SEXTA AD MERIDIEM.

Typis QUILLAU , Universitatis & Facultatis Medicinæ Typographi. 1778.